

Danske egnsretter

Kort fortalt

Du kan planlægge, fremstille, forfine og præsentere typiske danske egnsretter ud fra viden om råvarer, dansk madkultur og kulinariske traditioner.

Hold

Kurset du har valgt, kan være en del af en samlet pakke. Se kursuspakken ved at søge på kursets fagnummer. Du kan ofte også tage kurset for sig selv, kontakt os for mere info: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Danske egnsretter

Fagnummer: 48834	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

Ud fra viden om dansk madkultur planlægge, fremstille og forfine typiske danske egnsretter. Anvende viden om råvarer og kulinariske traditioner til at udvikle og afprøve nye retter. Præsentere den tilberedte mad og skabe en positiv helhedsoplevelse sammen med gæsten. Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

